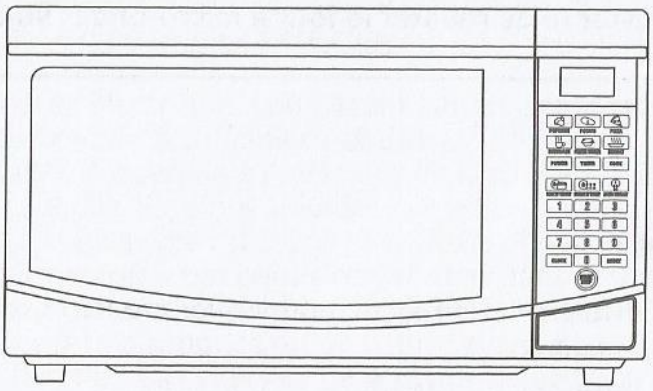
RCA

Four à micro ondes

RMW733-BLACK
RMW733-WHITE



1. Lire toutes les instructions contenues dans ce guide avant d'installer votre four à micro-ondes. Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.
2. Veuillez inscrire le numéro de série dans l'espace ci-dessous. Vous trouverez ce numéro sur la plaque signalétique de votre four à micro-ondes et conservez ce numéro pour référence ultérieure.

NE PAS UTILISEZ CE FOUR A MICRO-ONDES SANS LA PLAQUE DE VERRE TOURNANTE

MESURES PRÉVENTIVES À SUIRE POUR ÉVITER TOUTE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) **Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte** car vous pourriez être exposé (e) à des ondes néfastes. Il est important de ne pas tenter d'altérer ni d'annuler le système de verrouillage du four.

(b) **Ne laissez aucun objet ni de matières (résidus de nettoyeurs ou de graisse) s'infiltrer** entre la devanture du four et la porte elle-même et ne laissez pas de saletés s'accumuler sur les surfaces scellant.

(c) **Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.** Portez ne attention particulière à la porte qui doit se refermer parfaitement et vérifiez s'il y a des dommages aux endroits suivants : (1) la porte (tordue), (2) les charnières et loquets (lâches ou desserrés) et (3) les surfaces scellant de la porte (sales).

(d) **Ne tentez pas d'ajuster ni de réparer le four à micro-ondes vous-même.**

Table des matières

Mesures préventives à suivre pour éviter toute surexposition aux micro-ondes 1
Mesures préventives importantes 2
Instructions de mise à la terre 3
Guide des ustensiles 3
Techniques de cuisson 5
Avant de placer un appel de service 5
Spécifications 6
Nomenclature des pièces 6
Panneau des contrôle 7
Instructions de fonctionnement 8
À propos des réglages de cuisson rapide 10
Nettoyage et entretien 11

Mesures préventives importantes

Vous devez, lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivre certaines mesures de prévention,dont celles qui suivent :

Mise en garde --- afin de réduire les risques de brûlure, électrocution, incendie ou tout type de blessure corporelle, ainsi qu'une exposition dangereuse aux micro-ondes ;

1. Lire toutes les instructions contenues dans ce guide avant d'utiliser votre four à micro-ondes.
2. Lire et suivre les instructions spécifiques contenues à la section. "***mesures préventives à suivre pour éviter toute sur exposition aux micro-ondes***", que l'on peut trouver à la page 1.
3. Choisissez une surface plate qui vous permet de dégager les ouvertures du four. Un espace minimal de 3 pouces est nécessaire entre le four à micro-ondes et le mur. Un côté doit être dégagé. Laissez un espace de 3 pouces au-dessus du four. Ne couvrez et n'obstruez pas des ouvertures de ventilation du four. Ne retirez pas les pattes du four. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne raccordez qu'à une prise de courant munie d'une prise de terre adéquate. Référez vous à la section branchez-le à une prise de courant dotée de la mise à la terre. Référez-vous à la section "***instructions pour la mise à la terre***" que vous trouverez à la page 3.
4. Certains aliments tells que les œufs entiers et les contenants scellés (les pots de verre fermés, par exemple) peuvent éclater. Veuillez ne jamais les utiliser dans le four.
5. N'utilisez cet appareil que pour son usage prescrit dans ce guide. Ne faites pas chauffer ni réchauffer de produits chimiques, dissolvants ou autres car les vapeurs qui s'en dégageraient pourraient être corrosives. Ce type de four a été conçu à des fins commerciales ni industrielles (usage en laboratoire).
6. Comme pour tout appareil électrique, vous devez superviser le fonctionnement de près lorsque des enfants se servent du four à micro-ondes.
7. Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur de la cavité du four:
   a) Ne faites pas trop cuire les aliments. Veuillez surveiller la cuisson de près si vous recouvrez les aliments de papier ciré ou d'une pellicule de plastique ou tout autre matériau servant à faciliter la cuisson mais qui peut s'enflammer dans le four.
   b) Enlevez toujours les attaches de métal ou de plastique (pouvant contenir une broche de métal au centre) des sacs plastiques ou de papier avant de les placer dans le four.
   c) Si les matériaux s'enflamment à l'intérieur de la cavité, gardez la porte fermée, mettez le four hors tension et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du disjoncteur.
   d) N'utilisez pas la cavité du four pour ranger des objets divers. N'y laissez pas du papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture, surtout lorsque vous ne l'utilisez pas.
8. Si vous réchauffage des breuvages aux micro-ondes, il est recommandé de manipuler les contenants avec le plus grand soin car les boissons bouillantes pourraient déborder.
9. N'utilisez pas la micro-onde pour faire de la friture. Il est difficile de contrôler l'huile et ceci risquerait de provoquer un incendie.
10. Percez les aliments qui ont une peau épaisse tell e que les pommes de terre, les courges entières, les pommes et les châtaignes avant de les cuire.
11. Les biberons et des petits pots de nourriture pour bébé doivent être brassés et la température vérifiée afin d'éviter des brûlures graves.
12. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds, car la chaleur se transfère à travers les aliments. Les mitaines pour le four doivent être utilisées.
13. Ne recouvrez pas et n'obstruez pas les ouvertures de cet appareil.
14. N'entreposez pas cet appareil à l'extérieur. N'util isez pas le four prés de sources d'humidité, par exemple, prés d'un évier de cuisine, un sous-sol humide ou une piscine. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si son cordon d'alimentation (ou sa fiche) a été endommagé, si celui-ci ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé, échappé ou immergé dans l'eau.
16. N'immergez pas le cordon d'alimentation ni sa fiche dans l'eau.
17. Utilisez uniquement les thermomètres conçus spécifiquement pour la cuisson aux micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

18. Ne faites fonctionner aucun appareil chauffant ou un électroménager sous cet appareil.
19. Assurez-vous que le plateau de verre et les roulettes-guedis sont en place lorsque vous faites fonctionner l'appareil.
20. **Avertissement :**
Ne tentez jamais de réparer vous-même cet appareil car ouvrir le couvercle de celui-ci pourrait vous exposer à des tensons néfastes ou autres dangers similaires. Consultez un technicien qualifié pour tout appel de service.Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien autorisé par RCA.
Communiquez avec le centre de service le plus prés de chez vous afin de le faire inspecter, réparer ou ajuster.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions de mise à la terre

Cet électroménager doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduite les risques d'électrocution en procurant un moyen au courant électrique de s'échapper.
Avertisse ment : l'utilisation inappropriée de la fiche de mise à la terre risque de provoquer une électrocution.
Considération électrique
Le four à micro-ondes nécessite une tension de 120v, 60hz de 15 ampères. Il est recommandé d'utiliser un circuit séparé qui ne servira qu'au four à micro-ondes. Le four est muni d'un cordon d'alimentation ayant une fiche à trois broches avec mise à la terre. Il doit être branché à une prise de courant avec mise à la terre, installée adéquatement.
Rallonge électrique
Si vous devez absolument vous servir d'une rallonge électrique, utilisez uniquement une rallonge électrique à trois fils munis d'une fiche à trois broches avec prise de terre, que vous ne brancherez que dans une prise de courant à trois ouvertures qui re cevra complètement la fiche du four à micro-ondes. La capacité électrique de la rallonge électrique devrait être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

Remarque :
1. Pour toutes questions se rapportant à la mise à la terre ou au branchement électrique de votre four à micro-ondes, consulte z à un électricien qualifié.
2. RCA ou le marchand qui vous a vendu l'appareil ne pourront être tenus responsable des dommages ou blessures qui pourraient survenir suite à une mauvaise installation électrique de l'appareil.
Interférences produites parune radio un téléviseur
Il se peut que la réception d'un téléviseur ou d'un e radio soit mauvaise si le four est placé trop près de l'antenne ou du fil d'antenne. Éloignez le four le plus possible de ces sources d'interférence.

Guide des ustensiles

Cette section énumère les ustensiles qui peuvent être utilisés micro-onde, ceux qui sont recommandés pour une utilisation limitée et ceux qui ne doivent pas être utilisés micro-ondes, ceux qui sont recommandés pour une utilisation limitée et ceux qui ne doivent pas être utilisés aux micro-ondes.

Recommandés :
Les plats de brunissage – peuvent être utilisés pour brunir l'extérieur des petits aliments

tels les steaks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les in structions incluses avec votre plat de brunissage.

La pellicule de plastique pour la micro-onde – peut être utilisée pour retenir l'humidité des aliments pendant la cuisson. Laissez une petite ouverture pour laisser la vapeur s'échapper et évitez de le placer directement sur les aliments.

Essuie-tout et serviettes de table en papier – peuvent être utilisés pour une cuisson très courte à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, ce lui-ci pourrait contenir des particules de métal et causer un risque d'incendie.

Les plats de cuisson en verre ou en céramique à l'épreuve de la chaleur sont ceux que l'on utilise le plus pour la cuisson par micro-ondes.

Les tasses et les assiettes en papier peuvent être utilisées brièvement, car une utilisation prolongée peut causer un incendie à l'intérieur du four. Les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent causer un amorçage d'arc, risquant d'endommager le four.

Le papier ciré est le plus recommandé pour éviter les éclaboussures dans la cavité du four.

Les thermomètres conçus spécifiquement pour l'utilisation au four à micro-ondes peuvent être utilisés en toute sécurité dans votre four. Vérifiez les aliments en plaçant le thermomètre à différents endroits. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés une fois que l'aliment est retiré du four.

Utilisation limitée :

Le papier d'aluminium peut être utilisé en fines lanières pour contrôler les endroits suffisammentcuits. Soyez prudents, l'utilisation excessive de papier d'aluminium peut endommager votre four à micro-ondes.

Les plats de cuisson en verre ou en céramique à l'épreuve de la chaleur sont ceux que l'on utilise le plus pour la cuisson par micro-ondes. Un menton à cet effet doit figurer sur le plat. Si vous n'êtes pas certain, procédez à un test pour vous assurer que le plat se prête à la cuisson au four à micro-ondes.

Les plastiques , seuls les ustensiles conçus spécifiquement pour la cuisson au four à micro-ondes peut être utilisés, sinon ils risqueraient de fondre.

La paille, l'osier et le bois, peuvent être utilisés pendant une brève période de temps, pour réchauffer des petits pains dans un panier d'osier par exemple, sinon ils risqueraient de s'enflammer.

Non recommandés :

Les bouteilles et les pots en verre standard ne peuvent être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes car ils sont trop minces et risqueraient d'éclater et causer des dommages et des blessures.

Les sacs de papier, constituent un risque d'incendie et ne sont pas recommandés pour la cuisson au four à micro-ondes, à l'exception des sacs pour le maïs soufflé qui sont conçus à cet effet.

Les assiettes et tasses en styromousse, celles-ci peuvent fondre et laisser un résidu toxique sur les aliments.

Les contenants de plastique et contenants tels les contenants de margarine ne doivent pas être utilisés pour la cuisson par micro-ondes car ils risqueraient de fondre.

Les ustensiles de métal peuvent causer un amorçage d'arc, risquant d'endommager la cavité interne du four à micro-ondes. Retirer tout ustensile de métal avant la cuisson.

Remarque :

Si vous désirez vérifier si un plats ou une assiette convient à la cuisson par micro-ondes, placez l'assiette ou le plat vide dans le four à micro-ondes et mettez celui-ci en marche pendant 30 secondes à la puissance élevée high. Si l'assiette ou le plat devient très chauds, il ne doit pas être utilisé au fourà micro-ondes.

Techniques de cuisson

De nombreuses techniques de cuisson par micro-ondes ressemblent à celles de la cuisson conventionnelle. Ces techniques vous aideront à égaliser l'énergie des micro-ondes dans la cavité dufour afin de rendre la cuisson plus uniforme.

Brasser les aliments

Brassez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson afin de disperser également la nourriture et accélérer la cuiss on. Les aliments ne brûleront ni ne colleront pas. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrirez la porte pour brasser vos aliments.

Disposition des aliments

Disposez les aliments tels que les morceaux de po ulet ou les côtelettes dont les extrémités sont délicates ou minces, en plaçant les parties plus épaisses vers les rebords du plat et les parties délicates ou minces, centrées vers l'intérieur. Les parties qui doivent cuire davantage recevront ainsi plus d'énergie et les aliments cuiront plus uniformément. Pour évier la sur cuisson, disposez les parties fragiles des aliments, telles que la pointe des asperges vers le centre du plateau de verre.

Recouvrir les aliments

Recouvrez de languettes de papier d'aluminium, les aliments que vous de désirez pas sur cuire. Les aliments qui doivent être ainsi recouverts sont les cuisses de poulet, les ailes de poulet lorsque vous cuisez un poulet entier ainsi que les coins d'un plat de cuisson carré. Utilisez uniquement une petite quantité de papier d'aluminium. Une quantité excessive pourrait endommager votre four.

Tourner les aliments

Tournez les aliments à la mi-cuisson car ceci perm ettra aux aliments de cuire plus uniformément, surtout lors de la cuisson des aliments denses tels que les rôtis.

Temps de repos

Les micro-ondes génèrent beaucoup d'énergie dans les parties externes des aliments. Suite à une conductivité normale, les aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après les avoir retirés du four. Il est recommandé de laisser les aliments tels les gâteaux et les légumes entiers, reposer afin de laisser le centre continuer sa cuisson. Les rôtis ont besoin de ce temps de repos pour terminer leur cuisson au centre sans sur cuire l'extérieur. Tous les liquides, tels les soupes ou le chocolat chaud, doivent être brassés lorsque la cuisson est terminée. Laissez les liquides reposer avant de les servir. Lorsque vous réchauffez la nourriture pour bébé, brassez-la et faites un test avant de servir.

Ajouter de l'humidité

L'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Les aliments dont le niveau d'humidité est inégal doivent être couverts et on doit leur allouer un temps de repos, afin de permettre à la chaleur de se distribuer de façon égale. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire adéquatement.

Avant de placer un appel de service

Si le four s'avère défectueux :

A) Vérifiez s'il est bien branché et si sa fiche, enfoncée complètement. Si tel n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise de courant, attendez 10 secondes et rebranchez-la jusqu'au fond.

B) Vérifiez si un fusible n'est pas sauté ou si le disjoncteur n'est pas désactivé dans la boîte électrique. Si tout est en ordre, testez la prise de courant en y branchant une lampe ou tout appareil électrique. C) Vérifiez si le panneau des commandes (clavier des touches) est bien programmé et si l'horloge est ajustée à la bonne heure.

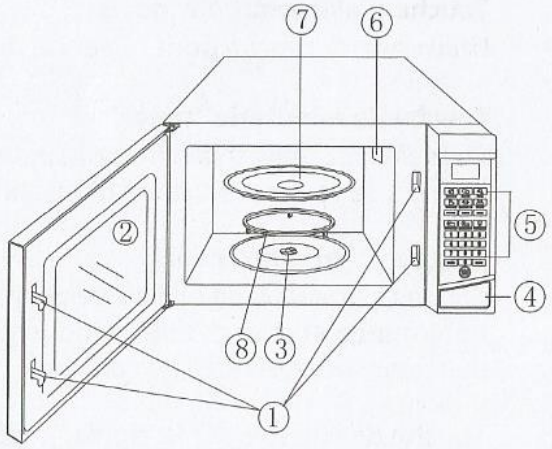
D) Vérifiez si la porte est bien fermée, ce qui active son système de verrouillage sécuritaire. Sinon, les micro-ondes ne seront pas relâchées dans la cavité du four.

Si les solutions apportées ci-dessus ne corrigent pas le problème, communiquez avec un technicien qualifié. N'essayez pas de réparer ni d'ajuster le four vous- même.

Spécifications

Consommation électrique	120V/60Hz 1100W
Capacité de puissance	700W
Fréquence de fonctionnement	2450MHz
Dimensions extérieures (h x l x p)	10 5/16×17 13/16×12 11/16 pot.
Dimensions de la cavité du four (h x l x p)	8 11/16×12 3/8×11 9/16 pot.
Capacité du four	0,7 pis.Cu.
Uniformité de la cuisson	Table tournante(ø9 5/8 po.)
Poids net	Approximativement 23,1 Lbs

Nomenclature des pièces

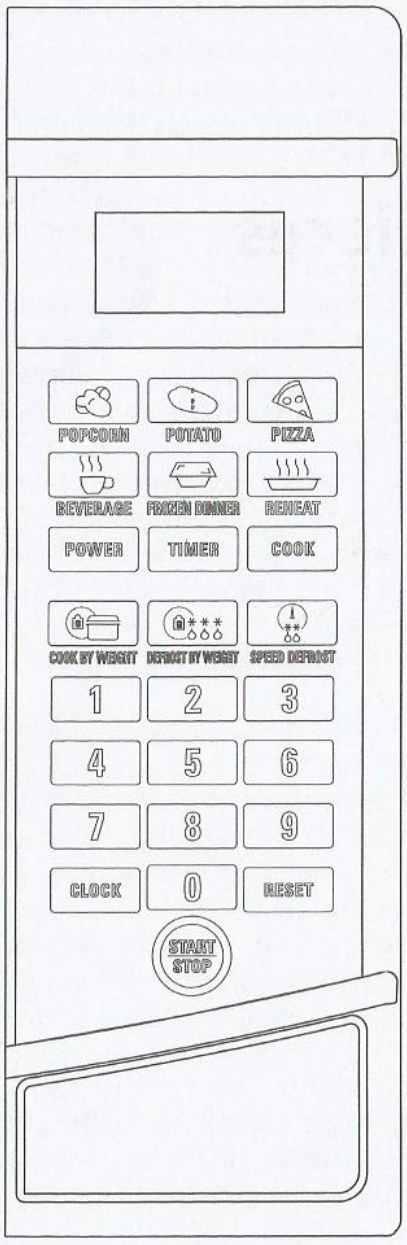


1. Système verrouillage sécuritaire de la porte
2. Hublot du four
3. Axe d'entraînement
4. Bouton de porte de sortie
5. Anneau de rotation
6. Plateau de verre
7. Panneau de commande
8. Anneau rotatif

Veuillez ne pas enlever le couvercle de la grille D'aérations situées à l'intérieur de la micro-onde

Panneau de contrôle

Affichage
Le voyant de la durée de cuisson, la puissance ainsi que l'heure sont affichés.



Cuisson par menu :
Les touches "baked potato"(pomme de terre au four), "popcorn" (maïs soufflé), "pizza", "beverage" (breuvage), "frozen dinner" (repas sourgelé), "reheat" (réchauffer).
Vous permettez de réchauffer ou de cuire automatiquement les aliments, sans avoir à entrer le niveau de puissance ou le temps.

Touche numériques (0-9)
Appuyez sur cette touche pour régler la durée de cuisson, le niveau de puissance et le poids.

Touche d'alimentation "power"
Utilisez cette touche pour régler de niveau de puissance.

Touche de minuterie "timer"
Vous pouvez utilisez la minuterie indépendamment et ce, même si le four est en cours d'utilisation

Touche de cuisson "cook"
Cuit les aliments à un niveau de puissance pendant une durée déterminée et change automatiquement à un autre niveau de puissance pour le reste de cuisson.

Touche de cuisson par le poids "cook by weight"
Appuyez sur cette touche pour entrer adéquatement le poids de la viande. Le four détermine automatiquement le degré de cuisson et la durée.

Poids décongélation "defrost by weight"
Appuyez pour régler le poids de l'aliment à décongeler et le four déterminera automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance.

Décongélation rapide "speed defrost"
Appuyez sur cette touche pour régler la durée de décongélation et le four à micro-ondes divisera la durée de décongélation en périodes de décongélation/repos permettant une décongélation uniforme.

Touche de l'horloge "clock"
Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.

Touche de réinitialisation "reset"
Si vous s'appuyez sur cette touche avant que la cuisson ne débute, les réglages seront effacés.

Touche de dé part/arrêt "start/stop"
Appuyez sur cette touche pour débuter ou arrêter la cuisson.

Instructions de fonctionnement

Émet des bips en réglant le four
Un bip. Le four accepte l'entrée
Deux bips .le four n'accepte pas l'entrée, vérifiez et essayez de nouveau.

Régler l'horloge
1. Appuyez sur la touche clock.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure. Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'horloge (un pour les heures, et deux pour les minutes).
3. Appuyez de nouveaux sur la touche clock.

Remarque :
Ceci est une horloge de 12 heures. Lorsque vous branchez le four à micro-ondes pour la première fois ou lorsque l'électricité est rétablie après une panne de courant, l'inscription enter clock time (entrez l'heure) apparaîtra à l'affichage. Si cous préférez ne pas afficher l'heure, appuyez sur la touche de réinitialisation "reset". Vous pouvez vérifier la durée pendant la cuisson en appuyant sur la touche "clock".

Régler la minuterie du four
1. Appuyez sur la touche "timer".
2. Entrez la durée désirée en appuyant sur les touches numériques. Le temps est réglé en minutes et en secondes et est réglé de gauche droite (appuyez sur la touche 5 pour 5 secondes) jusqu'à un total de 4 chiffres (2405 pour 24 minutes 5 secondes).
3. Appuyez sur la touche "start/stop ".

Remarque :
- Le compte à rebours est affiché pendant 3 secondes avant que l'horloge ne réapparaisse à l'affichage.
- Appuyez sur la touche "timer" et sur la touche "reset" pour annuler la minuterie pendant la cuisson.

Régler la durée de cuisson et les niveaux de puissance

A. Cuisson en une étape.
1. Utilisez les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Vous pouvez sélectionner la durée de cuisson d'une seconde jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. Si vous désirez entrer une durée supérieure à une minute, vous devez entrer les chiffres pour les minutes et les secondes.
Par exemple : pour régler 20 minutes, entrez 2, 0, 0,0.
2. Si vous désirez régler un niveau de puissance autre que 100%, appuyez sur la touche "power" et les touches numériques pour entrer le niveau de puissance. Vous pouvez régler le niveau de puissance de 1 à 9.
3. Appuyez sur la touche "start/stop" pour débuter la cuisson.

Utilisez les touche numériques suivantes pour Sélectionner le niveau de puissance désiré

Touche numérique	% de puissance
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

B. Cuisson en plusieurs étapes
1. Régler l'étape 1 :
Procédez comme aux étapes 1 et 2 la section "cuisson en une étape". N'appuyez pas sur la touche "start stop".
2. Régler l'étape 2:
Appuyez sur la touche "cook" et entrez la durée de cuisson ainsi que le niveau de puissance (le plus bas.). (La plupart des recettes pour cette étape utilisent un niveau de puissance plus bas à la seconde étape).
3. Appuyez sur la touche "start /stop".

Remarque :
Lorsque toutes les étapes de cuisson seront complétées, 4 bips se feront entendre et l'inscription "end"(fin) apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche de réinitialisation "reset" ou ouvrez la porte du four avant de vous servir à nouveau du four.

Régler la décongelée rapide " speed defrost "
1. Appuyez sur la touche "speed defrost".
2. À l'aide des touches numériques, entrez la durée de décongélation. La minuterie numérique règle les secondes et les minutes de gauche à droit un seul chiffre ou un total de 4 chiffres peuvent être entrés (5 pour 5 secondes) ou (2405 pour 24 minutes 5 secondes).
3. Appuyez sur la touche start /stop.

Remarque :
Lorsque le temps de décongélation est écoulé, quatre bips se feront entendre et l'inscription "end" apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche de réinitialisation "reset" ou ouvrez la porte avant de vous servir à nouveau du four. Après avoir réglé le four pour la décongélation rapide "speed defrost", vous pourrez programmer le four pour qu'il passe automatiquement au mode de cuisson de l'étape 1 ou 2.

A. Pour la décongélation rapide et la cuisson de l'étape 1, suivez les étapes ci-dessus appuyez sur la touche "cook" et entrez la durée et le niveau de puissance avant d'appuyer sur la touche "start/stop".
B. Pour la décongélation rapide et la cuisson dé l'étape 2, suivez les étapes ci-dessus entrez les séquences de l'étape 2, puis appuyez sur la touche "start/stop" .

Régler la cuisson par le poids" cook by weight "
1. Appuyez sur la touche "cook by weight".
2. Appuyez sur la touche à un chiffre en appuyant sur la touche numérique correspondante.
3. Entrez le poids.
4. Appuyez sur la touche "start/stop".

Remarque

- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendrez un total de quatre bips et l'inscription "end" apparaîtra à l'affichage. Appuyez sur la touche de réinitialisation "reset" ou ouvrez la porte pour effacer "end" ce qui vous permettra de poursuivre avec la cuisson d'un autre aliment. Allouez un temps de repos à la viande avant de découper la viande.
- Retournez la viande lorsque vous entendrez deux bips. Appuyez sur la touche start /stop pour reprendre la cuisson.
- Votre four à micro-ondes vous facilite la vie vous réglez le type d'aliment et le poids et four détermine automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance

"cook by weight" code descriptions		
Code	Type	Poids max
1	Beef	5 lb. 16 oz
2	Mutton	5 lb. 16 oz
3	Pork	5 lb. 4 oz

- La viande doit être décongelée et réfrigérée
- Le poids doit être mesuré en livres et en onces les onces inférieures à 10 doivent être précédées d'un zéro si seulement les livres sont inscrites sur l'emballage, modifiez le poids en onces à l'aide de la charte suivante

Conversion des fractions de livres en onces	
Fractions de livre	Onces
Moins de 0,03	0
De 0,03 à 0,09	1
De 0,10 à 0,15	2
De 0,16 à 0,21	3
De 0,22 à 0,27	4
De 0,28 à 0,34	5
De 0,35 à 0,40	6
de 0,41 à 0,46	7
de 0,47 à 0,53	8
de 0,54 à 0,59	9
de 0,60 à 0,65	10
de 0,66 à 0,71	11
de 0,72 à 0,78	12
de 0,79 à 0,84	13
de 0,85 à 0,90	14
de 0,91 à 0,97	15
Plus de 0,97	Arrondir à la livre suivante

Régler la décongélation par le poids "defrost by weight"
1. Appuyez sur la touche "defrost by weight".
2. Entrez le poids.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".

Remarque :

- Le poids doit être entré en livres et en onces. Les onces de moins de 10 doivent être précédées d'un 0. Si seulement les livres sont inscrites sur l'emballage, modifiez le poids en once à l'aide de la charte ci-dessus.
- Retournez les aliments lorsque vous entendrez deux bips. Appuyez sur la touche "start/stop" pour reprendre la décongélation.
- Lorsque la décongélation est terminée, vous entendrez un total de quatre bips et l'inscription "end" apparaîtra à l'affichage.

Appuyez sur la touche de réinitialisation "reset" ou ouvrez la porte pour effacer "end" ce qui vous permettra de poursuivre avec la cuisson d'un autre aliment.

Régler le verrouillage de sécurité "safety lock"
Le verrouillage de sécurité empêche les enfants de mettre accidentellement en fonction le four à micro-ondes sans surveillance. Pour régler cette fonction, appuyez sur la touche "reset" et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, le voyant à de lumineux "lock" s'allumera.
Pour mettre hors fonction, appuyez sur la touche "reset" pendant 3 secondes et le voyant à "lock" lumineux s'éteindra.

Pour arrêter le four lorsqu4il est en fonction
1. Appuyez sur la touche "start/stop"

- Vous pouvez poursuivre en appuyant de nouveau sur la touche "start/stop".
- Appuyez sur la touche de réinitialisation annulée pour effacer toutes les instructions.

2. Ouvrez la porte.

- Vous pouvez redémarrer le four en refermant la porte et en appuyant sur la touche "start/stop".

Remarque :
Le four s'arrête de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

À propos des réglages de cuisson rapide

La cuisson à une touche "quick cook" vous permet de cuire ou de réchauffer des aliments automatiquement sans enter de temps ou de niveau de puissance. Lorsque vous réglez la cuisson rapide, référez-vous au guide visuel sur les touches afin de régler la cuisson adéquatement. Les trois niveaux de cuisson rapide "quick cook" vous permettent de cuire une foule d'aliments. Ceux-ci incluent les pommes de terre au four les breuvages et les repas congelés.
Lorsque vous avez appuyé sur l'un de es touches, l'inscription "enter a mt" apparaît à l'affichage.
Dans chacune des catégories de cuisson rapide, les petites portions de nourriture peuvent être réglées en appuyant une fois sur la touche. L'apparition d'un point (.) Sous l'image de la plus petite portion d'aliment signifie que vous avez appuyé une seule fois sur la touche. La plus grande portion peut être réglée en appuyant deux fois sur la touche. Les deux points (...) Sous l'image de la plus grande portion signifient que vous avez appuyé deux fois sur la touche.

Réglage de la cuisson du maïs soufflé "popcorn"
1. Appuyez sur la touche "popcorn".
L'inscription "code" et apparaissent à l'affichage
Le réglage de la cuisson du maïs soufflé est réglé automatiquement pour un sac de 3 à 31/2 oz.
2. Appuyez sur la touche "start/stop".
Remarque :
Pour réinitialiser la durée de cuisson du maïs soufflé, appuyez deux fois sur la touche "popcorn". L'inscription "enter time" apparaît à l'affichage. Appuyez sur les touches numériques pour entrer les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche "start/stop". Cette nouvelle programmation de cuisson sera entrée en mémoire et activée à chaque fois que vous appuierez sur la touche "popcorn" et ce, jusqu'à ce que vous changiez le réglage.

Réglage pour la cuisson de la pomme de terre au four "baked potato"
Pour les pommes de terre de 4 à 6 oz :
1. Appuyez un de fois sur la touche "baked potato".
2. Entrez le nombre de pommes de terre que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".
Pour les pommes de terre de 8 à 10 oz :
1. Appuyez deux fois sur la touche "baked potato" .
2. Entrez le nombre de pommes de terre que vous désirez cuire à l'aide des touches numériques 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".

Réglage réchauffer les "pizzas"
Réchauffer une pointe (ou deux pointes plus minces) de pizza :
1. Appuyez une fois sur la touche "pizza".
2. Appuyez sur la touche "start/stop".
Réchauffer une pizza surgelée entière :
1. Appuyez deux fois sur la touche "pizza".
2. Appuyez sur la touche "start/stop".

Réglage pour réchauffer les breuvages "beverage"
Pour réchauffer un de tasse de café de 5 à 7 oz :
1. Appuyez un de fois sur la touche "beverage".
2. Entrez le nombre de tasses de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".
Pour des tasses de café plus grand de 9 à 11 oz :
1. Appuyez deux fois sur la touche "beverage".
2. Entrez le nombre de tasses de 1 à 4.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".

Réglage pour réchauffer les repas surgelés " frozen dinner"
Pour réchauffer une ou deux portions de repas surgelé de (7 à 9oz) :
1. Appuyez un de fois sur la touche "frozen dinner".
2. Appuyez sur la touche numérique (1-2) pour sélectionner la quantité de nourriture.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".
Pour réchauffer une ou deux portions de repas surgelé de (10 à 12oz) :
1. Appuyez un de fois sur la touche "frozen dinner".
2. Appuyez sur la touche numérique (1-2) pour sélectionner la quantité de nourriture.
3. Appuyez sur la touche "start/stop".

Réglage le mode de réchauffage "reheat"
1. Appuyez sur la touche "reheat" et apparaît à l'affichage.
2. Appuyez sur la touche "start/stop".
Remarque :
Ce réglée vous permet de réchauffer efficacement une assiette d'aliments froids.

Nettoyage et entretien

1. Avant de procéder au nettoyage du four, débranchez la fiche d'alimentation AC de la prise de courant.
2. Gardez l'intérieur du four propre en tout temps. Lorsque les aliments ou les liquides éclaboussent la cavité intérieure du four, essuyez-les i mmédiatement avec un linge humide. Vous pouvez utiliser un savon doux si le four est très sale. N'utilisez pas de solutions de nettoyage abrasives car elles pourraient endommager la surface du four.
3. Nettoyez la surface extérieure du four avec de l'eau et du savon, rincez et essuyez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les composants internes du four, évitez de faire pénétrer l'eau dans les fentes d'aération.
4. Nettoyez les deux côtés de la fenêtre à l'aide d'un linge humide pour en retirer les éclaboussures.
5. Essuyez le panneau de contrôle dès qu'il est humide. Nettoyez avec un linge doux et humide. Laissez la porte ouverte lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle afin d'éviter que le four ne se mette en marche accidentellement.
6. S'il y a accumulation de vapeur sur les deux côtés de la porte du four, essuyez avec un linge doux. Ceci peut survenir lorsque vous utilisez le four dans des conditions très humides et ne signifie pas que le four est défectueux.
7. À l'occasion, il peut être nécessaire d'enlever le plateau en verre pour le nettoyer. Nettoyez le plateau dans de l'eau savonneuse tiède ou dans le lave-vaisselle.
8. Vous devriez nettoyer les roulettes guide du plateau et le plancher de la cavité intérieure afin de réduire les bruits de rotation. Essuyée simplement le fond du four avec une solution savonneuse ou un nettoyeur à vitre, puis essuyez. Les roulettes guide peuvent être lavées dans un savon doux ou l'eau de la vaisselle.
9. Retirez les odeurs de votre four en combinant une tasse d'eau avec le jus et la pelure d'un citron. Placez le mélange dans un grand bol conçu pour la micro-onde et cuisez pendant 5 minutes. Essuyez la cavité du four avec un linge doux.
10. Veuillez consulter votre marchand autorisé pour remplacer la lumière du four à micro-ondes.

Pour faire une demande de garantie, ne retournez pas ce produit au magasin. Veuillez envoyer un courriel électronique à support@curtiscs.com ou appeler le 1-800-968-9853.

1 ans de garantie

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de un (1) ans à compter de la date d'achat d'origine. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou composant jugé défectueux, à notre choix; Cependant, vous êtes responsable de tous les coûts associés au retour du produit. Si le produit ou le composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Avant l'envoi d'un produit de remplacement, le produit doit être rendu inutilisable ou nous être renvoyé.

Cette garantie **ne couvre pas** le verre, les filtres, l'usure normale, une utilisation non conforme aux instructions imprimées, ni les dommages matériels résultant d'un accident, d'une altération, d'une utilisation abusive ou abusive. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial ou au destinataire du cadeau. Conservez le reçu de vente original, car une preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation de garantie. Cette garantie est annulée si le produit est utilisé pour un usage autre que domestique ou s'il est soumis à une tension ou une forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par exemple, 120V ~ 60Hz).

Nous excluons toute réclamation pour des dommages spéciaux, accessoires et consécutifs causés par une violation de la garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est refusée sauf dans la mesure où la loi l'interdit, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous confère des droits légaux spécifique. Vous pouvez avoir d'autres droits légaux qui varient selon votre lieu de résidence. Certains états ou provinces n'autorisant pas les limitations de garanties implicites ou de dommages spéciaux, accessoires ou indirects, les limitations ci-dessus peuvent ne pas vous concerner.

Pour un service plus rapide, trouver le modèle, le type et les numéros de série sur votre appareil.